Rok IV. 1857. № 12.

TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez c. k. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

Wychodzi w Krakowie raz na tydzień. Cena przedpłaty: półrocznie złr. 2 kr. 30 mk., rocznie złr. 5 mk. Na prowincji, z przesyłką półrocznie złr. 3, rocznie złr. 6 mk. Pieniądze prenumeracyjne nadsyłane być mają ***franco*** pocztą pod adresem: **do Redakcji Tygodnika rolniczo-przemysłowego** w Krakowie, w biórze c. k. Towarz. gosp. rolniczego, przy ulicy Szewskiéj Ner 335/6 z wyrażeniem: *pieniądze prenumeracyjne*, gdzie również adresowane być winny *franco* wszelkie zgłoszenia się przedmiotu pisma tego dotyczące. W Królestwie Polskiém przyjmują przedpłatę wszystkie Urzęda pocztowe za cenę półroczną rs. 3 kop. 8.

Przyjmują się: 1) wszelkie korrespondencje, odezwy i rozprawy celowi pisma odpowiednie. 2) Ogłoszenia, obwieszczenia, doniesienai uwiadomienia wszelkiego rodzaju, te ostatnie za opłatą: od wiersza petytowego za jednorazowe umieszczenie 3 kr. mk. za następne po 1 1/2 kr. mk. z dopłatą 10 kr. za każde ogłoszenie na stępel rządowy.

HODOWLA WARZYW W PODHORODCACH

od roku 1834 do 1857, ze szczególném uwzględnieniem przechowywania tychże przez zimę i przyrządzenia do stołu, podług 23letnich doświadczeń,

przez

Stanisława Konst. Pietruskiego,

ces. Leopold. Karol. Akademji badaczów przyrody i wielu Towarzystw uczonych członka.*)

(Dokończenie—zob. Ner 11 Tygod.)

Warzywa których kwiaty na kuchnią się używają.

Temi są: Kalafiory i Rabarbarum.

Kalafiory (*Brassica Botrytis*).

Liście ich podobne do brokułów, z któremi są spokrewnione, zamiast głowy zaś, jak u innych kapust, grubieją szypułki kwiatowe, robią się mięsiste i tworzą wraz z pączkami powszechnie znane róże najwyborniejszego smaku.

W handlu rozróżniają kilka odmian kalafiorów, jako to: Azjatycki, Cypryjski, Angielski, Erfurtski, Holenderski i t. d., ale cechy charakterystyczne tych odmian tylko na papierze egzystują. Hodując przez 22 lat tę jarzynę, przekonałem się z długoletnich doświadczeń, że właśnie nasienie najwięcéj przechwalane i drogo sprzedawane wydaje małe róże, przeciwnie zaś z najtańszego bywają czasem najpiękniejsze. Trafiało mi się nieraz i przeciwnie, ale to tylko dowodzi, że te odmiany nie są stałe, t. j. że się prędko zwodzą (wyradzają), w górach ma się rozumieć prędzej jak na równinach. Dla tego radzę każdemu, kto chce mieć piękne kalafiory co roku, nie trzymać się zawzięcie jednéj odmiany, tylko zapisując, nasienie wszystkich gatunków podług swojéj możności sprowadzić. Najpiękniejsze róże miewałem z nasienia wiedeńskiego od p. *M. Leissa*, a potém, ale już nie takie, od pp. *Moschkowitz* i *Siegling* z Erfurtu.

Właściwie istnieją trzy odmiany téj jarzyny, temi są: zielonkowato-żółty, najgorszy; Sycylijski czarny, nie wiele lepszy i biały kalafior, którego im róże są większe i mięsistsze tém szlachetniejszy, mniejsza o to czy się nazywa cypryjski lub azjatycki.

Chcąc mieć kalafiory bardzo wczesne, trzeba je siać na inspekcie w sierpniu, potém przesadzić flance do zimnéj oranżerji, i tam je przezimowawszy, w lutym znowu wziąść na inspekt; tym sposobem prowadzoną, widywałem tę nowalię w kwietniu na stole. Ale ja tego nie lubię; u mnie zawsze najważniejsza aby ich było obficie, dla tego najwięcéj hodowałem gruntowych kalafiorów następującym sposobem.

Wybrawszy miejsce z najlepszą i najczarniejszą ziemią w całym ogrodzie, każę je w jesieni głęboko skopać; na wiosnę, przeznaczywszy pod kalafiory całą skrzynię inspektową pod 4 okna, skoro należycie wystygnie, robię 5 rzędów grabiami, w takowe sadzę o pół cala odległości i pół cala głęboko po jedném ziarnku: na jeden rząd wychodzi nie spełna pół łóta. Ażeby zamięszania w gatunkach nie

---

*) Po wydrukowaniu pierwszéj części tego artykułu w 11 Nrze. Tygodnika, otrzymaliśmy od Szan. autora następujące uzupełnienie, które się odnosi głównie do kapust, a w ogóle do warzyw których się liście użytkują, a które tu dodatkowo zamieścić pospieszamy.

„Opisując szkodę, jaką wyrządzają młodéj rozsadzie pchły ziemne (*haltica*), wymieniłem tylko parę gatunków tych chrząszczyków; nie chcąc wszakże grzeszyć niedokładnością, podaję teraz w krótkości spis wszystkich tych małych psotników, które się w moim zbiorze znajdują, a temi są: *Haltica oleracea*, *h. brassicae*, *h. nemorum*, *h. Moederi*, *h. helxines*, *h. testacea*, *h. ruficornis*, *h. tabida*, *h. atricilla*. Wszystkie wymienione gatunki psują rośliny ogrodowe, tylko że się nie wszędzie znajdują; najpospolitsze są: *halt. oleracea*, *h. brassicae* i *h. nemorum*, na kapustach, kalarepie, brukwi, rzodkwi, rzepaku, lewkonji i lakach.“

było, zawsze przy końcu rzędzika kończy się i gatunek; tam daję na kołeczku karteczkę z nazwiskiem. Inspekt nie powinien więcéj trzymać nad 4° do 6° R. ciepła, inaczéj będą strzélać. Zwyczajnie 5 — 7dnia wschodzić zaczyna, jeżeli wcześniéj to źle, widać że inspekt za gorący. *) Od słońca trzeba młode flance niezmiernie chronić i w dnie ciepłe matami nakrywać. Gdy czwarte listki dostawać zaczynają, wtenczas jednym palcem ziemię do flanców przygartując, delikatnie je obkopuję, co dużo pomaga, osobliwie jeżeli nieco wystrzelały; dla tego radzę zawsze w rzędy sadzić, bo jak się zwyczajnie sieje, to ich obkopać nie można.

W tych czasach dostają młode flance w niektórych latach choroby; listeczki ich ciemnieją, więdną i giną; przypatrzywszy się bliżéj widać przegniłą obrączkę między szypułką a korzonkiem. Najczęściej się to trafia, jeżeli wiosna ciepła i posuszna; wtenczas trzeba inspekt i dwa razy na dzień, rano i wieczór polewaczką z bardzo gęstemi dziurkami pomału, tak ażeby flance nie polegały, skrapiać. Zwyczajnie się poléwa raz na dzień t. j. wieczór.

Kiedy młode kalafiory mają sześć listków, trzeba je przesadzić. W tym celu każę na skopaną w jesieni ziemię zbutwiałego nawozu końskiego suto nawozić i takowy równo na grządce rozłożywszy, głęboko skopać. Do przesadzenia wybiéra się zwyczajnie dzień słotny: przed wieczorem wyjmują się ostrożnie mocniejsze flance z grudkami ziemi inspektowéj i sadzą się na przygotowanéj grządce o 2 stopy odległości w rzędy.

Teraz to dopiero zaczyna się bieda dla ogrodnika, bo już trzeba codziennie, a jak spiekota to i dwa razy podlewać. We trzy tygodnie obsiekują się pierwszy raz, ale więcéj rękami jak motyką, a w sześć niedziel po przesadzeniu, w lipcu, obkopują się po raz pierwszy. W tym czasie zaczynają się gąsienice pokazywać, które kalafiorom więcéj dokuczają jak innym kapustom, trzeba je więc pilnie dusić.

Ja, który sobie za punkt honoru miałem, ażeby zbierać co roku najwięcéj i najpiękniejszych kalafiorów, bojąc się ażeby mi najemnicy krzaków nie popsuli, zawsze tę obrzydliwą pracę sam na siebie brałem, a dusząc w największe gorąco te pasożytne plugastwo, niaraz sobie myślałem, że gdyby moi domownicy wiedzieli jaka to przykra i niemiła robota, toby się i kalafiorów odrzekli.

Jak się na niektórych krzakach pierwsze róże pokazywać zaczynają, wtenczas się drugi raz, czyli rachując obsiekanie trzeci raz obkopuje.

Dając je na stół trzeba zawsze starsze kwiaty wybiérać, a młodsze zostawiać.

Na końcu pazdziernika zabieram pozostałe łodygi z pięknemi różami do nieopalanego pokoju, gdzie posadzone z korzeniem w rzędy w skrzynie, jak kapusta włoska, przechowują się długo.

Na jedném miejscu można mieć i przez 10 lat kalafiory, tylko trzeba zawsze w jesieni, jak się wszystko zabierze do pokoju, grządki skopać, a na wiosnę zgnoić i znowu przed przesadzeniem flanców skopać.

*) W cieplejszych obwodach sieją go niektórzy od razu w gruncie z dobrym skutkiem.

Rabarbarum (*Rheum*).

Nie jeden się zadziwi że rabarbarum (*rhebarbarum, Rheum palmatum, undulatum et Emodi*), którego korzeń jako lékarstwo na przeczyszczenie używanym bywa, jest jedną z najlepszych, tylko szkoda że jeszcze nie bardzo rozpowszechnionych jarzyn, która oprócz swojéj dobroci ma i tę zaletę, że raz posadzona długo trwa na miejscu, a przeto nie potrzebuje być co roku sianą, lecz nadewszystko że już w kwietniu i w maju przychodząc, do najwcześniejszzch nowalji należy.

Na stół się dają młode listki i łodygi z kwiatem, który nieraz tak wielkie róże tworzy, jak najpiękniejszy kalafior. Przyrządza się tak jak brukselska kapusta, brokuły i t. d. t. j. z bułeczką tartą i masłem.

Sposób uprawy jest bardzo łatwy. Nasienie sieje się na inspekcie w kwietniu; zwyczajnie w 10—15 dni wschodzi; młode wysadki gdy mają 6 listków przesadzają się w grunt o 2 stopy od siebie. W pierwszym roku nie wiele z nich można mieć pożytku, ale drugiej wiosny dają delikatną jarzynę. Grubość łodygi zależy najwięcéj od uprawy, dla tego trzeba je często oplewiać, a na zimę dobrą ziemią lub zbutwiałym nawozem końskim obkładać.

Ogrodowiny których owoc lub nasienie na kuchnią się daje.

Arbuzy (dynie), ogórki, pomidory, grochy i fasole.

Arbuz dynia (*Cucurbita Citrullus*).

Dynie dzielą się na jadalne i na tykwy: tych ostatnich nie myślę opisywać, gdyż po największéj części, chociaż się także jeść dają, tylko do ozdoby służą. (Dulcji opisanéj w tyg. roln. przem. nrze 6 nie widziałem: czy to nie będzie d. szparagowa z Aten?). Stołowych zaś czyli jadalnych posiadamy mnóstwo odmian, wielkich i małych, okrągłych lub podługowatych, pomarańczowych, zielonych, białych i pręgowanych, z których najlepsze są:

Wielka centnarowa żółta, (*Ceratocreas*) z żółtém mięsem, i czerwono-żółta. Ogólnie im dynia jest bardziéj żółta, aż pomarańczowa, i im żółciejsze ma mięso, tém słodsza i lepsza; dla tego wszystkie białe i zielone po największéj części (chociaż się czasem wyjątki trafiają) gorsze są od pomarańczowych.

Ale ponieważ się w górach bardzo wyradzają, tak że z każdéj najżółciejszej robi się w przeciągu kilka lat zielona lub centkowana i nasienie często nie dościga, dla tego radzę to ostatnie co roku odmieniać.

Chcąc mieć u nas piękne i dojrzałe dynie trzeba ziarnka przy końcu kwietnia w inspekcie o ½ stopy odległości sadzić,*) a w drugiej połowie maja takowe na miejsce ku połu-

*) Ale i od razu w gruncie posadzone, osobliwie jak ciepły rok dobrze się udają.

dniowi (zwyczajnie koło płotu) w dobrą ziemię po dwie flance 4 — 5 stóp odległości sadzić, a jak posucha, to podléwać.

20 stóp długie łodygi lubią się daleko rozłazić, a zatém należy uważać ażeby nie było w bliskości żadnych delikatnych krzewów lub jarzyn, któreby zagłuszyć mogły.

Pierwsze kwiaty wydają męzkie, dopiéro późniejsze żeńskie wydają owoce: jak zaczynają kwitnąć, wtenczas je trzeba opléć, obkopać i każdy krzak na około spróchniałym nawozem obłożyć, bo potém, jak się już owoce pozawiązują, nie dobrze jest między dynie łazić, gdyż przystąpiwszy przypadkiem nogą latorośl, na któréj się piękny owoc znajduje, tamuje się wzrost jego. Niektórzy pną je i przywiązują do drzew, drudzy na przysposobione rusztowania układają, inni je znowu na ziemi rozciągają. Wszystkie te sposoby mają swoje zalety i niedogodności. I tak, rozpiętych na drzewach lub rusztowaniach owoce mniéj gniją, osobliwie w słotne lata, ale za to więcéj cierpią od mrozów niż na ziemi, w trawie lub w kukurudzy ukryte.

Po świętym Michale trzeba zbierać u nas dynie i takowe na rusztowaniach w suchéj piwnicy układać, daleko jeden od drugiego: tak umieszczone, osobliwie gdy nie przemarznięte i dobrze dojrzały, mogą bezpiecznie leżéć aż do lutego. Przyprawiają się na różne sposoby, wypiekane z rodzenkami i bułką i dawane w swojéj własnéj skórce, lub gotowane z kluseczkami albo kaszą jaglaną do słodkiéj smietanki także są dobre. Chociaż wiele znam osób nie lubiących arbuzów, a *de gustibus non est disputandum*, ale zawsze jest to dobra jarzyna, warta kultury, osobliwie w wielkim ogrodzie.

Najsmaczniejsze są dobrze zachowane w styczniu.

Ogórki (*Cucumis*).

Ogórki gruntowe, których uprawa na pole a przeto nie tu należy, udają się rzadko dobrze w górach: inspektowych zaś można miéć dosyć w lecie, ale trzeba około nich starannie chodzić.

Próbowałem wszystkie zagraniczne, osobliwie prześliczne angielskie odmiany, jako to: *Patrix* zielony 26—28 cali długi, *Non plus ultra*, biały jak słoniowa kość, *Roman emperor* i t. d. i wszystkie się wyśmienicie udawały; tylko te zagraniczne trzeba od początku aż do końca w ciepłym inspekcie hodować jak melony. Proste zaś wężowe sadzą się w kwietniu w inspekcie, kładąc po 2 ziarnka w jedną dziurkę, o 2 cale odległości, a w maju można je w grunt suto uprawiony, wydobywając je z grudkami ziemi inspektowéj, przesadzić, gdzie, jeżeli rok ciepły, a podléwać się nie zapomina, obficie rodzą. Wymagają częstego pielenia, a skoro zaczynają kwitnąć obkopania rękami. Ogórki u nas nie tyle cierpią od mrozów, bo je od nich ochronić można, ile od zimnych wiatrów z dészczami, po których zazwyczaj liście ich czernieją, kurczą się i cały krzew powoli ginie.

Pomidory (*Solanum Lycopersicum*).

Owoc amerykańskiego pochodzenia, używany do sosów i na zupy.

Małe ziarneczka sadzą się na cal odległości rzędem w inspektach, a gdy mają 5 listków przesadza się na miejsce ku południowi, jak u nas najlepiéj znowu na inspekt z wysoko osadzoną skrzynią, o półtory stopy odległości. We wrześniu dościgają, chociaż nie wszystkie; dla tego gdy mrozy brać zaczynają, trzeba pozostałe niedojrzałe ale wyrosłe owoce pozrywać i w pokoju między okna południowe poukładać, ażeby należycie doszły.

Groch (*Pisum sativum*).

Ogrodnicy rozróżniają dwie główne odmiany, t. j. *cukrowy* groch, którego strączkom płaskatym szérokim, ku końcu zakrzywionym w kształcie miecza, nie dostaje twardéj pargaminowéj łupiny, tylko ją mają miękką i delikatną, a przeto ziarnka ze strączkami gotować można, i *prosty* t. j. gruboskórny, z twardemi, łykowatemi, po największéj części prostemi i wałkowatemi strączkami, pokrytemi łupką pargaminową do jedzenia niezdatną, tylko same ziarnka. — Te dwie główne odmiany wydały znowu mnóstwo pododmian, karłowatych, nizkich, tycznych, wczesnych i późnych, biało lub sino kwitnących, z zielonėm, żółtém albo szarém ziarnkiem. Z tych miałem najlepsze: wielki biały cukrowy mieczowy angielski od *Fürsta* ojca z Frauendorfu; fioletowy z szarém ziarnkiem, doskonały groch, który się nigdy nie zwodzi, tylko ma tę niedogodność, że chociaż bardzo dobry i wczesny, ale ugotowany, na półmisku wygląda czarniawo, a przeto odstręcza; cukrowy *de Grace*, nie dochodzący wysokości stopy, karlik wyborny do pędzenia w inspektach; dawałem go w górach przy końcu kwietnia; angielski *Marrow* od p. Markla z Brüx w Czechach, którego ziarnka pokurczone tak jak gdyby miały dołki, doskonałe są do jedzenia: *X. Albert*, wydatny, *Victoria* wielki; *Champion of England*, tak dobry jak *Marrow*; *Thunstons Reliance*, nawet suchy zawsze zielony i wiele innych.

Groch powinien być w porządnym ogrodzie trzy razy do roku sadzony, jako to: w marcu, a jak śnieg nie pozwala w kwietniu; potém jak się ten pierwszy tyczy, zwyczajnie w maju, drugi raz; a jak się ten drugi pierwszy raz na kuchnią daje, w lipcu, trzeci raz; ale ten siéw u nas nie dościga, tylko się sadzi dla odmiany kuchennéj. W istocie bo jest to wielka wygoda i oszczędzenie innych jarzyn miéć ciągle młody groch od czerwca aż do listopada, zwłaszcza że on, przy mądrém urządzeniu, innym ogrodowinom miejsca nie zabiéra; bo po zbiorze pierwszego można siać na tych grządkach sałaty, przesadzać kalarepy, brukwie; a po zbiorze drugiego endywje, zimowe szpinaki, sałaty poźne i t. d.; trzeci zaś sadzę zawsze tam gdzie rzodkiewki wczesne, sałaty, lub szpinaki wiosenne stały.

Kultura bardzo łatwa i powszechnie znana. Na ładnie skopanéj ziemi sadzi się w jamki (dołki) rzędem o stopę odległości po 3 — 4 ziarnek; skoro młode rośliny dochodzą

stopę wysokości, wtenczas się czysto wyplewiają i porządnie tyczą, uważając, ażeby młodego grochu nogami nie tratować; przy rwaniu także trzeba unikać łamania latorośli, bo się przez to wiele traci.

Próbowałem także różne inne do téj rodziny należące rośliny, których się ziarnka jedzą. I tak siałem groszek muszlowy (*Lathyrus sativus*), dobrze się udawał i ptaki go nie jadły, ale niesmaczny. Sprowadziłem był w roku 1837 z Liworno, dzięki uczynności pana oficjała B. Guerrucci, Kichry (po włosku *Ceci*, *Cicer arietinum* *), lecz te w Podhorodcach doścignąć nie mogły. Miałem i groszek koronny, z czerwonym kwiatem. Z tego wszystkiego jeszcze jest może najlepszy (chociaż go wiele osób nie lubi) szparagowy groszek (*Tetragonolobus purpureus)*, którego małe nasienie tak się sadzi jak pospolitego grochu, tylko że się nie tyczy, gdyż młodziutkie strączki dają dobrą jarzynę, kwiat zaś sam czerwony ubiera grządki.

Soczewice i boby po największéj części na polu uprawiane, a przeto nie tu należące, pomijam.

Fasola (*Phaseolus*).

Ze wszystkich gatunków fasol, których mamy mnóstwo i tycznych i pieszych, różnych barw i wielkości, drobniutkie białe, tak zwane perłowe i ta urodzajna odmiana przezwana tysiąc za jednę *(1000 für 1)* rzadko w górach należycie dochodzą. Inne zaś, jak n. p. mocno zachwalony gatunek olbrzymiéj fasoli, wydającéj wprawdzie strączki przeszło stopę długości dochodzące, lecz twarde i łykowate, nie warto, chyba dla zabawki, hodować.

Podług mego zdania dwie tylko odmiany zasługują być w ogrodach górskich troskliwie pielęgnowane, temi są: szparagowa tyczna i żółta piesza, gdyż obiedwie są najlepsze i na mrozy dosyć wytrwałe.

Szparagowa fasola należy istotnie do szlachetniejszych jarzyn; jéj strączki mięsiste woskowego koloru gotowane w wodzie a potém odcedzone i polane tartą bułeczką z masłem są doskonałe.

Ziarnka okrągławe czarne sadzą się rzędem w dołeczki o półtory stopy odległości, po 3 — 4 w jedną jamkę; skoro ma stopę wysokości trzeba ją oplewić, a potém, obkopawszy ją wprzódy, wysokiemi tykami zatyczyć.

Można ją sadzić dwa razy, około 15 maja pierwszy raz, a potém przy końcu czerwca. Ten drugi siéw, chociaż najczęściéj nie dościga, bo we wrześniu wymarza, zawsze jest bardzo do użytku kuchennego przydatny.

Piesza żółta sadzi się jak szparagowa i tak samo się hoduje, tylko się nie tyczy.

O warzywach których się korzenie użytkują.

Do tych należą: rzodkiew, rzepa, brukiew, kalarepa, salsyfje, pasternak, marchew, pietruszka, selery, buraki i cébula.

*) U Kluka: Cieciorka siewna. (P. R. T.)

Rzodkiew (*Raphanus*).

Mamy jak wiadomo inspektową czyli rzodkiewkę letnią i zimową rzodkiew. Inspektowéj zaś są różne odmiany, które się atoli w górach bardzo prędko zwodzą; jako to: różowa francuska szklanna okrągła i długa, biała i żółta wiedeńska i tak nazwana pstrągowa, ale ta nie będąc nakrapianą tylko sinawą nie zasługuje na to nazwisko.

Rzodkiew miesięczna sadzi się na miernie wygrzanym inspekcie w styczniu, lutym lub w marcu, a potém przy końcu kwietnia w gruncie. Jak na inspekcie tak w gruncie dobrze jest nie siać, tylko porządnie ziarneczka w rzędy sadzić o półtora cala odległości; bo jak, nie daj Boże, trochę wystrzelają, to je palcami delikatnie obkopując, dobrze podratować można, co w zasianych nieregularnie uskutecznić trudno. Na inspekcie wschodzi 5 — 6go dnia, w gruncie późniéj; piątego tygodnia do użycia zdolna.

Letnia biała i różowa długa chińska — przejście z rzodkiewek do rzodkwi — tak się sieje i pielęgnuje jak miesięczna.

Zimowa zaś, z których najlepsza jest ciemnoczarna, sadzi się w rzędy na końcu maja, a potém w jesieni wykopawszy w piwnicy się przechowuje.

Rzepa (*Brassica Rapa*).

Z wielkich turnipsów angielskich, pospolicie jako karma dla bydła używanych, dobre są niektóre i na kuchnią, osobliwie żółte gatunki, jak n. p. *Bullock*, *Gordona*, *Dalesa* i t. d. Ale ze wszystkich rzep które miałem, a próbowałem ich bardzo wiele, najlepszą i najładniejszą jest bezsprzecznie angielska złota piłka *(Robertsons golden stone)*, piękna, żółta, okrągławo płaskata rzepa, która w gotowaniu żółtość swoją zatrzymuje. Przechwalone *teltowskie* (pruskie) i francuskie z *Freneuse* wcale nie wydały mi się tak dobre jak je zaprzedawano.

Rzepa potrzebuje ziemi zgnojonéj, pulchnie i porządnie skopanéj. U nas tu jak turnips tak i zwyczajne rzepy na wiosnę w maju siane najpewniéj się udają; siéw jesienny, dla wczesnych mrozów, nigdy nie dochodzi téj wielkości i piękności.

Ja moje ogrodowe rzepy następującym sposobem pielęgnuję. Przy końcu kwietnia każę dobrze uprawioną grządkę na sztych t. j. głęboko skopać, wyrzucając wysoki zagon, potém robię rzędy przez szerokość zagonu o stopę jeden od drugiego oddalone, w te rzędy sadzę po dwa ziarneczka, 4 — 5 cali odległości znowu 2 — 3 ziarneczka, tak że zwyczajnie w jednym rzędzie będzie pięć do sześciu kupek, a wszystko po parę ziarneczek; mozolna trochę robota, dla maleńkości nasienia, ale wdzięczna, bo rzepy symetrycznie w jednakowém oddaleniu sadzone dochodzą bajecznéj wielkości. W 8 — 9 dni wschodzi, wówczas dobrze gdy słota, bo jéj pchły ziemne nie tyle dokuczają. W trzy do czterech niedziel plewię ją pierwszy, a przy końcu czerwca drugi raz. W lipcu ją obkopuję, a jak gęsta przerywam. Młoda rzepka

z przepiórkami najlepsza. Przechowuje się najlepiéj za pogody zebrana w suchéj piwnicy.

Brukiew *(B. Napobrassica)*.

Brukwi mamy właściwie trzy odmiany: biała wielka dla bydła, czerwono-szara olbrzymia, ale nie dobra, i najlepsza żółta szwedzka *(Rutabaga)*: ogólnie im żółciejsza brukiew tém słodsza i smaczniejsza w gotowaniu.

Sieje się tak jak rozsada, a potém przesadza się o stopę odległości i pielęgnuje tak jak kapusta. W jesieni wykopana przechowuje się w suchéj piwnicy ułożona bez żadnego piasku wybornie, i im bardziéj ku wiośnie idzie, coraz się słodszą staje.

Galarepa (Kalarepa) (*B. caulorapa B. gongylioides*).

Jest kilka dobrze odznaczonych odmian téj jarzyny, jako to: wiedeńska szklanna biała i sina, angielska z karczochowym liściem, letnia i zimowa; ze wszystkich atoli najlepsza i najużyteczniejsza jest szklanna wczesna wiedeńska, bo nie tylko że jest najdelikatniejsza, ale daje umiejętnie prowadzona przez cały rok doskonały półmisek. Dawniéj hodowałem rozmaite wczesne i późne gatunki, teraz przekonawszy się, że wiedeńska sama zupełnie może zastąpić wszystkie, nie pielęgnuję tylko tę jednę.

Do tego celu sieję trzy razy, najpierwéj łót cały w marcu na inspekcie, te flance przesadzam w maju w grunt o stopę odległości, potém w połowie kwietnia, a na ostatku pierwszych dni maja. Hoduje się zupełnie tak jak włoska kapusta; chcąc jéj mieć obficie na zimę, cała sztuka w umiejętném zbieraniu, t. j. ażeby zawsze ucinać na kuchnią starsze jabłka a zostawiać młodsze na jesień i zimę. A ponieważ ma zwyczaj w różnych czasach nie równo się zawiązywać, a zatém wysad z pierwszego siéwu daje piękną kalarepę w czerwcu aż do sierpnia, a z drugiego i trzeciego od sierpnia aż do wiosny; bo z tego co się w jesieni zostanie, każę ślicznie same młode jabłka niepopękane obczyścić i w dniu pogodnym wykopawszy, w piwnicy w suchym piasku w warstwy ułożywszy, schować; tym sposobem mam doskonałą kalarepę przez całą zimę aż do marca.

Skorzonera *(Scorzonera hispanica)* **i salsyfia** *(Tragopogon pratense)*.

W południowéj Europie i w Syberji dziko rosnąca skorzonera daje jedną z najlepszych jarzyn, która ma tém większą zasługę że w zimie przychodzi, i że raz w ogrodzie w znacznéj ilości zaprowadzona, sama się potém z nasienia i korzenia daléj rozszérza.

Przy jéj hodowaniu trzeba niektórych prawideł przestrzegać, inaczéj, do sieczki podobne nasienie ciężko i nie wszystkie wschodzi. Dostawszy pewnego nasienia sadzi się około 15 kwietnia pionowo po 3 ziarneczka o 6 cali odległości rzędem w ziemię, tak jak do kalafiorów zgnojoną i skopaną, a potém takowe grabiami przygrzebawszy, ubija się zlekka powierzchnia grządki łopatami. W siedm niedziel, jak wszystka powschodzi, trzeba ją ostrożnie wypléć, a potém co miesiąc tę czynność powtarzać. W sierpniu rękami się obkopuje: o tym czasie zaczynają niektóre łodygi żółto kwitnąć, atoli rzadko kiedy pierwszego roku dojrzałe nasienie wydają, dla tego radzę je ucinać, nie nadwerężając korzenia.

Chcąc mieć tę jarzynę w zimie pod ręką, wykopuje się pewna ilość korzeni z łodygami i skróciwszy te ostatnie znacznie, sadzi je się rzędem jeden koło drugiego w zimnym pokoju. Na rozpłodek zaś przeznaczone zostawują się w ogrodzie, gdzie im najsilniejsze mrozy nic nie szkodzą.

Długie, półtora cala grube czarne korzenie, obskrobane i ugotowane w wodzie a potém odcedziwszy oblane masłem topionem i obsypane przyrumienioną tartą bułeczką, dają przedziwną do szparagów podobną jarzynę, od października aż do maja.

Salsyfie (*Tragopogon pratense*, *Haferwurzel)* mają grubszy biały, nieco bulwy przypominający korzeń; gotują się i przyrządzają tak jak skorzonera.

Słodki korzeń (*Sium sisarum*), pochodzący z Azji, potrzebuje mokrego gruntu, a i tak w naszych stronach nasienie ciężko kiełkuje, dla tego nie zalecam.

Pasternak *(Pastinaca sativa)*.

Prosta ale nie zła jarzyna, osobliwie w zimie.

Nasienie świéże (bo tylko 2 lata moc kiełkowania zatrzymuje) przemięszane z ziemią sieje się niezbyt gęsto na głęboko skopaną miernie uprawną grządkę, a potém takowe grabiami przydziobuje. Trzeba go kilka razy opléć, a jak gęsty poprzerywać. Na zimę albo zostawia się w ogrodzie, albo, chcąc go mieć pod ręką, wykopuje się pewna ilość korzeni i chowa się ułożone w suchym piasku w nieopalanym pokoju. Wystawiony na mróz robi się słodszym. Jak się przyrządza, powszechnie wiadomo, im więcéj przysmażony tém lepszy.

Marchew (*Daucus Carota*).

Znamy rozliczne odmiany marchwi, jako to: białe, żółte, pomarańczowe, pod nazwiskiem Saalfeldskich, francuzkich olbrzymich, Erfurtskich, Altringham, Frankfurtkich, Brunszwickich, wielkich fioletowych i t. d. Z tych jako najlepsze zalecam; Frankfurtskie ciemno-pomarańczowe, Brnnszwickie długie czerwone i prawdziwe Altringham; ogólnie im czerwieńsze odmiany tém są miększe, słodsze i delikatniejsze; wszystkie zaś białe i białożółte, jako mniéj słodkie a więcéj wodniste, nie są tak dobre, chociaż na karmę dla bydła *bardzo szacowne*. Fioletowa tyle zachwalona, nieurodzajna i niesmaczna.

Nasienie marchwi trzeba przed siewem w rękach, a jak można z pewną ilością soli przetrzéć i dopiero z ziemią należycie przemięszawszy siać równo i nie gęsto. Po zgrabieniu dobrze jest łopatamt przyplaskać grządkę. Zwyczajnie szóstego tygodnia wschodzi, przy końcu maja plewi się pierwszy, w lipcu drugi, a w sierpniu trzeci raz; jak gęsta trzeba ją równo poprzerywać. Wykopuje się po św. Michale (chociaż ją można i w ogrodzie zimować). Przed schowa-

niem uważać należy, ażeby pierwéj cienko rozścielona wyschła, a potém w zimowym pokoju ułożona w warstwy między suchym piaskiem wybornie się przechowuje. W piwnicy zaś przed wiosną najczęściéj pleśnieje i gnije. Marchew, chociaż mało pożywna, zawsze jest zdrowa jarzyna, tylko ponieważ i tak jest wodnistą, dla tego trzeba po gotowaniu wszystką wodę troskliwie wycedzić, a potém w maśle dusić; najlepsza tłusto dana z cytryną i cukrem, a młoda kłócona w mléku.

Pietruszka (*Apium petroselinum*).

Największą dostawałem z Wiednia od p. M. Leissa tak nazwaną morawską (*Mährische Wurzel*). Sieje się i pielęgnuje jak marchew. *Selery* zaś trzeba siać na inspekcie, a potém przesadzać w grunt.

Buraki (*Beta vulgaris*).

Z rozlicznych białych, różowych i żółtych buraków, które znamy pod nazwiskiem Hohenheimskich, Wiedeńskich i flaszkowych, najlepsze są bezsprzecznie do użytku kuchennego i na barszcz małe ciemno karmazynowe tak zwane ćwikłowe. Burak z Bassano, chociaż w cennikach handlarzy mocno przechwalany, nic nie wart.

Przy sadzeniu buraków jak najmocniéj przestrzegać należy, ażeby grządki głęboko skopane były; bo na cóż się przyda jak najlepsza uprawa, jeżeli korzeń rozrastający się trafia pod spodem na twardą ziemię. Hodowla powszechnie znana. Na początku kwietnia, albo jeżeli śnieg to późniéj, puszcza się pełne nasienie po 3 ziarneczka rzędem w dołeczki o stopę odległości. Jeżeli nasienie dobre, a ciepło i dészczyki sprzyjają, to powinno w przeciągu miesiąca powschodzić, ale jak zimno to i sześć niedziel w ziemi leży. W maju pierwsze opielenie, w czerwcu się obsiekuje i gęste flance z korzeniami wyjmuje do przesadzenia W lipcu ostatni raz się obkopuje, a po św. Michale zbiéra; i albo w dołach (jamach) albo w piwnicy przechowuje, Buraki należą do najtrwalszych, najmniéj się psujących jarzyn.

Cébule (*Alium cepa*).

Różne gatunki wymagają nieco odmiennéj hodowli, i tak prosta cébula albo się sieje na wiosnę na grządce pulchnéj, starym nawozem dobrze zgnojonej, a potém się ziemia przyklepuje i dopiéro na to inspektową ziemią na $^1/_2$ cala grubości równo przysypuje, wtenczas ją mamy w jesieni. Albo siana w lecie, wydaje małe cébulki, które wysuszywszy na wolnym piecu (Dymki) i przechowawszy w suchém ciepłém miejscu, posadzone na przyszłą wiosnę dają daleko większe cébule. Można też tak że sadząc takie dymki każdą przez połowę wzdłuż naderżnąć, tak jednak żeby się te dwie połówki trzymały, wtenczas będzie zamiast jednéj dwie. — Zagraniczne zaś, jak n. p. hiszpańska biała, czerwona z Madery i t. d. potrzebują być w inspekcie w marcu siane i umiejętnie pielęgnowane, a w maju delikatnie z ziemią w wolny grunt przesadzone. *Szalotki* sadzą się same cébulki po dwie w jamki o stopę odległości, gdzie się jak kartofle rozradzają.

Pisałem w Podhorodcach w lutym 1837 r.

KORRESPONDENCJA.

Z Jasielskiego.

Przyznać musimy, że teraźniejszy stan gospodarstw niezbyt nam zachęcające nadal przedstawia widoki. Dodać wypada, iż bez większych niż dotąd używanych kapitałów obrotowych, jeszcze mniejsze otrzymamy rezultaty.

Przy teraźniejszych cenach zboża, 4 ziarna idą na pokrycie kosztów produkcji, 5te i 6te dopiéro, kto je otrzyma, mogą iść na sprzedaż. — Na krowach strata, na jałowiźnie strata, na stadninie strata, bez znajomości dostateczuych i znacznego kapitału: gdzież tu zysku szukać? jak się nadal gospodarzowi utrzymać przy ziemi?

Wszakże ziemia nasza wyda 5, 6 i 10 ziarn, skoro będzie użyźniona i należycie uprawiona. — Jedném słowem nie obéjdziemy się bez posilnych sztucznych nawozów, które wymagają kapitału; a kapitały do nas nie zawitają bez założenia banków, wedle prawideł niżéj wyjaśnić się mających.

Pisano już wiele o tym przedmiocie w dzienniku Towarzystwa, lecz jakby nawiasowo, urywkowo, a wszakże to teraz dla nas wszystkich żywotna kwestja.

Bank projektowany ma być cyrkularnym, ograniczać swe działania li na cyrkuł w którym istnieje.

Na czele ma stać komitet honorowy złożony z 5ciu obywateli znaczniejszych, jak najbliżéj miasta cyrkularnego zamieszkałych.

Do składu przedsięwzięcia ma być w pierwszych początkach użyty: jeden buchalter z pensją 400 złr.; kassjer obwodowy za wynagrodzeniem 150 złr. rocznie i zezwoleniem Wys. Rządu, może objąć kassę: na kancellarjne wydatki i najem lokalu przeznacza się 200 złr. Razem wydatku rocznego i stałego złr. 750 m. k.

Bank cyrkularny puścić ma w obieg za 50,000 złr. papiérów 6% przynoszących, natomiast wypożyczać obywatelom w cyrkule zamieszkałym na $7^1/_2$ i $8^1/_2$% kwoty żądane.

Różnica w stopie procentowéj stanowi zysk banku a w razie danym wyniosłaby do 1000 złr. m. k.

Kwoty żądane przez obywateli, dane będą z banku za pośrednictwem Komitetu bankowego. Ci panowie, jako miejscowi, będą w stanie sądzić o stosowności pożyczki, o zamiarach żądającego, o możebności spłaty i t. d.

Podanie obywatela życzącego dług zaciągnąć będzie piśmienne, wyłuszczające w krótkości potrzebę i na jaki cel użyć zamierza pożyczkę. Summa pożyczki nie może być wyższą nad 2500 złr. m. k.

Obywatel pożyczkę zaciągający winien wystawić wexle formalne, kwotę długu wyrażające, które w banku pozostaną aż do spłacenia długu.

Wexle mogą być przez bank negocjowane (sprzedane), jeżeli rękojmia podpisującego jest dostateczną i znaną, a więc w terminie ich upływu mogą się znajdować w ręku trzeciego. Obywatel przeto podpada prawu wekslowemu w całéj rozciągłości.

Wexle mogą być 3, 6 i 9 miesięczne.

Wartość inwentarza ruchomego i żywego każdego obywatela niechaj stanowi cyfrę, do wysokości któréj dług może być zaciągnięty.

1% dodatkowy winien każdy obywatel, przy odbiorze kwoty z banku, złożyć tytułem depozytu, a to na pokrycie kosztów, jakieby wyniknąć mogły, gdyby postępowanie egzekucyjne stało się koniecznem.

Przewyżka, któraby się okazała w banku po ukończonéj operacji rocznéj, mogłaby być użytą na sprowadzenie doskonałych i tanich nawozów sztucznych, najpotrzebniejszych narzędzi rolniczych i t. d.

Otóż zarys nadzwyczaj nam potrzebnego zakładu. Wprawdzie bank cyrkularny hypotecznéj rękojmi nie daje, aleby rząd mógł gwarantować 5 lub 6% stopę papierów banku; wszakże nie ma nic niepodobnego, aby 50,000 złr. m. k. zebrało się i w Galicji na cel tak zbawienny; a 8% rocznie czyli $^3/_4$% miesięcznie, jest to procent o którym marzymy, płacąc tymczasem 33% chciwym żydkom.

Cieklin 14 marca.

J. P. S.

Mączka kościana nawozowa w Żywcu.

Czynny Czł. naszego Towarzystwa Henryk Sławiński udzielił Komitetowi list następujący, którego treść nie będzie bez zajęcia dla gospodarzy używających nawozów pomocniczych, a mianowicie mączki kościanéj.

„Zbliżająca się wiosna powoduje mnie do zawiadomienia WPana, iż posiadam w zapasie kilkaset centnarów *zupełnie czystéj mączki kościanéj*, wyrobionéj na moich dwóch stępach, za któréj dobroć zaręczam.

Cenę *mączki* kościanéj zupełnie miałkiéj ustanowiłem na 3 złr. za centnar wiedeński; *krupek* zaś kościanych (*Knochengries*) 2 złr. 40 kr. na miejscu w Żywcu albo w Bilsku. Przy zakupnie znaczniejszéj ilości, wyżéj 50 ctr., udzielony będzie odpowiedni rabat.

Mączka będzie zapakowana w beczki po 4 — 5 ctr. za które się policzy po 30 kr. albo w wory około 1 ctr. zawierające po 15 kr. które wszelako, za odesłaniem beczek lub worów, zwrócone zostaną.

Gdyby sobie kto życzył miec kości przyrządzone z kwasem siarkowym lub solnym, podejmuję się téj czynności za wynagrodzeniem sumiennie obliczonych na ten cel wydatków, z nadmienieniem, iż preparowana mączka albo krupki kościane, które to ostatnie właściwsze są do tego użytku, tylko w beczkach przesyłane być mogą.

Adres mój w Bilsku: Skład sukna Karola Schröter w farbierni Fritscha (*Tuchniederlage des Carl Schröter in Bielitz in der Fritschischen Schwarzfarbe*).“

Żywiec dnia 5 marca 1857.

Karol Schröter.

A propos polowania.

Dla uniknienia jakiegokolwiek nieporozumienia, wyznaję z góry, że nie wielki ze mnie myśliwy, bom więcéj w życiu zwierzyny wychował niżeli upolował; nie roszczę sobie zatém żadnego prawa do zabiérania głosu w rzeczach czysto myśliwskich. Idzie tu o zupełnie co innego i zaczynam od rzeczy o którą mi chodzi. Wytłumaczenie tego dam na końcu.

Bezimienny autor niemiecki o związku polowania z rolnictwem, rozwija w swém dziele o polowaniu w austryjackiém państwie myśli następujące: „Rząd czyli państwo jest podług zasad wyrozumowanego prawa właścicielem polowania; on ma nietylko prawo, ale obowiązek dbania o utrzymanie w stanie normalnym zwierzyny. Do zawiadywania prawem polowania powinni być delegowani własciciele dóbr większych, bo to jest ich obowiązkiem; polowanie powinno być opodatkowane na korzyść rolnictwa, a wypływający ztąd fundusz pieniężny użytym być na założenie i utrzymanie 500 niższych a 10 wyższych szkół rolniczych i 10 szkół leśniczych, którym to sposobem przybyłoby w państwie co rok 400 rolników, 300 ukształconych wiejskich i 300 leśnych gospodarzy.“

Komu czyni zwierzyna najwięcéj szkody? Niezawodnie rolnikom. Jeżeli zatém niepodobna zostawić każdemu gospodarzowi wiejskiemu prawa do korzystania ze zwierzyny, która wychowała się jego płodami leśnemi i polnemi, niepodobna bez narażenia przez to zwierzyny na wyniszczenie — to pewnie najsprawiedliwszą jest rzeczą, aby dochód z tych szkodników polnych i leśnych obrócony był na wynagrodzenie skrzywdzonego przez nich rolnictwa. Kraj cały miałby swoją drogą dostatkiem dziczyzny i obok tego korzyść umiejętnego i wyrozumowanego, więc tańszego wypłodu mięsa, zboża, wełny, włókna roślinnego, drzewa i t. d.

Nie czytałem całego dzieła, które tę myśl rozwija; to co opowiadam wyczytałem z krytyki napisanéj o tém dziele w czasopiśmie niemieckiém *Centralblatt für die gesammte Landescultur*, wydawanem przez Towarzystwo rolnicze w Czechach, w numerze 46 z r. 1856. Tytuł dzieła jest: *Ueber Jagdwesen und Landwirthschaft, und deren Verbindung*. Wien 1857 in Commission bei

Braumüller. W dużéj 8ce, 205 str. cena 1 złr. 20 kr. m. k. Prenumeratę przyjmuje z grzeczności pan Horski radca ekonomiczny w Pradze.

J. B. R.

Wczesne ziemniaki.

Na zapytanie p. J. B. Rogojskiego o wczesne ziemniaki w nrze 6 Tygodnika z r. b. donoszę, iż posiadam dwa gatunki wybornych *pospiechów*; że jednak przesyłka w tak dalekie strony byłaby za kosztowną, radzę mu aby tak jak ja postąpił.

Przed kilku laty sprowadziłem te dwa gatunki z Hamburga, (podobno po 3 sztuki), które tak się obficie rozrodziły, iż w trzecim roku zebrałem ich już po kilka korcy, nie mając między niemi nigdy ani jednego zepsutego. Czyli przymiot ten zachowają nadal, nie wiem, jednak sadzę je już 6—8 lat. — Jak tylko łagodniejsza pora nastanie, przyszlę niezawodnie, stosownie do odezwy p. Rogojskiego, po kilka kartofli obudwu gatunków dla niego do Komit. Towarz. rolnicz. Krak. bez wszelkiego wynagrodzenia: a daléj szczęść Boże!

Co do zasiéwu żyta ozimego z tatarką, o którym wzmiankował korrespondent Y. z Jasielskiego w Tygodniku, przekonałem się, iż w praktyce na większą skalę nie odpowiada. Robiłem próby przed 5 — 6 laty; że jednak takie siéwy żyta ozimego tylko w późnéj tatarce uskutecznić można, więc się tatarka nie udaje, a żyto zawsze rzadkie i liche; tém lichsze, jeżeli przypadkiem tatarka dobrze obrodzi. Robiłem próby i z pszenicą; raz się udała, ale raz tylko. Jeżeli się trafi na rok słotny, to nawet dosyć kłopotu z taką próbą.

Białykamień, w obw. Złoczowskim.

Józef Schnejder.

Uwiadomienie.

Jak już nadmieniono w tegoroczném Sprawozdaniu z czynności Komitetu, c. k. Towarz. roln. Wiedeńskie nadesłało pewną ilość **biletów** mających wziąść udział w losowaniu przedmiotów zakupionych na **wystawie** połączonéj z uroczystym obchodem 50letniego istnienia tego Towarzystwa **w Wiedniu** od 11 do 16 marca r. b. odbywać się mającym.

Bilety te są do nabycia po 30 kr. m. k. w biórze Tow. gosp. rolniczego w Krakowie przy ulicy Szewskiéj nr. 335/6 do końca kwietnia r. b.

Tamże jest do nabycia:

Dra Emila Wolfa: *Przegląd tabellaryczny* wartości pożywnych rozmaitych na karmę dla bydła w używaniu będących płodów. Z niemieckiego tłómaczony i popularnie ułożony przez *W. H.* Na całym arkuszu. Cena 20 kr. m. k (Dochód ze sprzedaży tych tablic, wielce ułatwiających dokładne obliczenie paszy dla bydła, przeznaczył Szan. Tłómacz na fundusz zamierzonéj szkoły rolniczéj).

CENNIK NASION

znajdujących się na sprzedaż w r. b. w biórze c. k. Towarzystwa gospodarczo-roln. Krakowskiego.

Ulica Szewska — numer 335/6.

		Złr.	kr.
1. Buraki pastewne czerwone wielkie Brunszwickie w połowie nad ziemią rosnące	garniec	—	50
2. Buraki pastewne żółte wielkie długie Obersdorfskie, w połowie nad ziemią rosnące	„	—	50
3 Mięszanka z Tymoteusza, miodowéj trawy, koniczyny białéj, żółtéj i szkockiéj. oraz krzycy leśnéj	„	—	30
4. Miodowa trawa	„	—	18
5. Bromus Madrycki (kąkolnica przednia wysoka)	„	—	40
6. Rajgras angielski	„	—	40
7. Rajgras francuski, aklimatyzowany	„	—	30
8. Krwawnik (*achillea millefolium*)	„	—	30
9. Koniczyna Szwedzka, (*triofolium hybridum, Bastardklee*), na grunta wilgotne, wydająca obfity plon	„	3	50
10. Trawa Tymoteusza	„	1	—
11. Rzepak letni	„	—	40
12. Łubin żółty	„	—	30
13. Esparceta	„	—	30
14. Koniczyna biała i czerwona, po cenach targowych.			

☞ W razie przesyłki za opakowanie przy każdym garncu dodaje się po 3 kr., od ćwierci 15 kr., od pół korca 30 kr., od korca 1 złr. m. k.

Listy przyjmują się tylko **frankowane**.

Wiadomości handlowe i gospodarskie.

Wrocław 28 marca. Z powodu niepomyślnych ciągle wiadomości ze wszystkich prawie targów zagranicznych, chęć do kupna zupełnie ustała, tak iż pomimo słabych dowozów, ilość zboża na sprzedaż wystawionego okazała się o wiele przewyższającą, potrzebowanie, a nawet przewyższające codziennie ceny nie zdołały chęci kupna obudzić; tranzakcje przeto w ogóle ograniczały się do tak nieznacznéj ilości, jak już od dawna nie pamiętamy. — Przechodząc do szczegółowych gatunków, handel *pszenicą*, tak na spekulacją jak na konsumcją, uważać możemy zredukowany na zero, a ceny jéj znowu znacznie spadły; były dnie, iż najcięższe nawet i najcelniejsze pszenice dworskie, natrętnie ofiarowane po najniższych cenach sprzedać się nie dały. *Żyto*, jakkolwiek nie bardzo, spadło także. Odbyt ustał zupełnie, ceny bowiem tutejsze są za wysokie, aby można z zyskiem wysyłać za granicę, a gorzelnie wolą wypalać tańsze ziemniaki. Pora na *jęczmień* zdaje się że przeminęła, a na *owies* nie było cały ten tydzień pokupu, wyjąwszy na potrzebę miejscowéj konsumcji; toż samo powiedzieć można o *grochu*. Znaczymy białą pszenicę 79—88 sgr., żółtą 75—83; żyto 44—46—48 sgr.; jęczmień 40—42—45; owies 26—27—28 sgr.; groch 44-47 sgr. za szefel.

Interesa z **koniczyną** zdają się zupełnie spoczywać. Po chwilowém podniesieniu się, ceny znowu spadły niżéj ostatnich. Białéj prawie pozbyć niepodobna, nawet najcelniejsze ziarno z trudnością znajduje kupca po cenach zniżonych. Znaczymy *białą* 14½—17½ tal., *czerwoną* 20—21½—23 tal. za centnar.

Marcelli Jawornicki Redaktor odpowiedzialny. — Nakładem Redakcji. — W drukarni Czasu. — Rządzca A. Czapliński.